

Appetizers

旬菜 时令小菜



旬菜3種盛り合せ

旬菜3種盛り合せ

Today's assorted appetizer (3 kinds)

是日精选时令前菜三种

¥2,500

蟹身とトマトのサラダ ガトー仕立て

Crab meat and tomato gateau salad

蟹肉西红柿沙拉

¥2,800



蟹身とトマトのサラダ ガトー仕立て



白胡麻豆腐 生雲丹 ベっこうあん

白胡麻豆腐 生雲丹 ベっこうあん

Sesame tofu with fresh sea urchin

日式豆付配生海胆

¥2,000



鯛のカルパッチョ サラダ仕立て

鯛のカルパッチョ サラダ仕立て

Sea bream carpaccio salad
意大利风味薄切生鲷鱼片沙拉

¥2,600

鮪とアボカドのわさび醤油和え

Tuna and avocado marinated
with wasabi soy sauce
金枪鱼油果配绿芥茉酱油

¥2,500



鮪とアボカドのわさび醤油和え



スモークサーモン サワークリームぞえ

スモークサーモン サワークリームぞえ

Smoked salmon with sour cream
烟熏三文鱼配酸奶油

¥3,000

食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係の者にお申しつけください。

Please inform your waiter or waitress of any food allergies when ordering. 如有对食物过敏反应者、务请告知本店职员。

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消费税・15%服务费。

*表示写真はイメージです。Image is for illustration purposes.

*仕入れにより、献立内容が若干変更になる事がございます。ご了承下さい。

Fish and vegetable choices are subject to change, depending on daily market availability. 因应市场供货情况、菜式内容可能改变、敬请理解。

造り *Sashimi Dishes* 刺身类



造り3種盛り合せ

盛り合せ(3 種)

Assorted sashimi (3 kinds)
刺身拼盆 (3 种)

¥3,700

鯛 造り 又は うす造り

Sea Bream (thick or thin sliced)
鯛魚刺身 或 薄切刺身

¥2,700

鮪

AKAMI (Tuna) 金枪鱼刺身

¥3,500

鮪中トロ

Chutoro 金枪鱼腩刺身

¥8,000



鯛 造り 又は うす造り



青利烏賊細造り

青利烏賊細造り

Julienne cuttle fish 墨鱼细切刺身

¥3,200

鮪と長芋磯辺巻

Tuna and Japanese yam
rolled in seaweed 金枪鱼长芋卷

¥2,500



鮪と長芋磯辺巻

サラダ・野菜料理

Vegetable Side Dishes

沙拉・蔬菜类



ローストビーフサラダ

ローストビーフサラダ

Roasted beef salad
烤牛肉沙拉

¥4,000

大根と水菜、じゃこのサラダ 梅じそドレッシング

Daikon, mizuna and dried baby
sardine salad plum dressing
萝卜、水菜小鱼沙拉配酸梅紫苏汁

¥1,300



大根と水菜、じゃこのサラダ
梅じそドレッシング



アスパラガスの塩ゆで

アスパラガスの塩ゆで

Boiled asparagus
盐煮芦笋

¥1,800

青菜とニンニク塩炒め

Stir-fried Japanese green vegetable
with garlic
清炒时蔬配大蒜

¥1,600



青菜とニンニク塩炒め

食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係の者にお申しつけください。

Please inform your waiter or waitress of any food allergies when ordering. 如有对食物过敏反应者、务请告知本店职员。

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消费税・15%服务费。

*表示写真はイメージです。Image is for illustration purposes.

*仕入れにより、献立内容が若干変更になる事がございます。ご了承下さい。

Fish and vegetable choices are subject to change, depending on daily market availability. 因应市场供货情况、菜式内容可能改变、敬请理解。

旬菜 *Bar Appetizers* 时令小菜



甘海老コロッケ(2 ケ)

甘海老コロッケ(2 ケ)

Sweet shrimp croquette
炸甜虾土豆茸(两个)

¥1,800

だし巻玉子
(プレーン・明太子・チーズ・海苔)

Japanese omelet
(Plain・Cod roe・cheese・Nori seaweed)
日式玉子蛋卷

¥1,700



だし巻玉子



さつま揚げ

さつま揚げ

Deep fried fish cake
炸鱼饼

¥1,800

小芋揚げだし

Deep fried Japanese baby taro
with special broth 上汤炸芋头 ¥1,300



小芋揚げだし



白魚唐揚げ 山椒塩

白魚唐揚げ 山椒塩

Deep fried white bait
with powdered pepper salt
炸白凡鱼配 山椒盐

¥1,800

目光り一夜干し

Grilled dried greeneyes fish
香烤一夜干青目鱼

¥1,800



目光り一夜干し



自家製からすみ味噌漬け

自家製からすみ

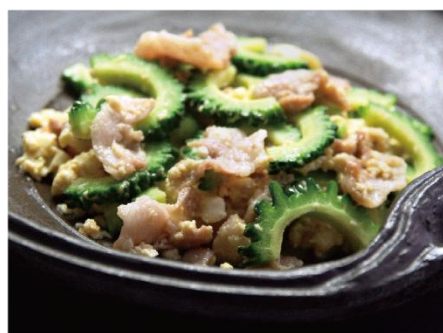
Dried mullet roe and Japanese radish
乌鱼子

¥2,800

ゴーヤチャンプル

Pan fried bitter melon, pork and tofu
沖縄式苦瓜肉片炒蛋

¥1,700



ゴーヤチャンプル

食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係の者にお申しつけください。

Please inform your waiter or waitress of any food allergies when ordering. 如有对食物过敏反应者、务请告知本店职员。

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消费税・15%服务费。

*表示写真はイメージです。Image is for illustration purposes.

*仕入れにより、献立内容が若干変更になる事がございます。ご了承下さい。

Fish and vegetable choices are subject to change, depending on daily market availability. 因应市场供货情况、菜式内容可能改变、敬请理解。

Cheese Side Dishes

チーズを使った料理 奶酪菜



ずわい蟹とモッツァレラチーズ
リゾットのおやき

ずわい蟹とモッツァレラチーズ
リゾットのおやき

Pan fried risotto with
crab meat and mozzarella cheese
意式蟹肉奶酪饭

¥2,800

いくらとサーモンとにんにくのピザ

Salmon roe and salmon pizza with garlic
三文鱼、三文鱼子配蒜茸比萨

¥3,000



いくらとサーモンとにんにくのピザ

マルゲリータ

Pizza Margherita
玛尔盖里塔意大利式比萨饼

¥2,000

魚料理 *Grilled Fish Dishes* 魚類



キンキ塩焼

キンキ塩焼

Grilled “Kinki” rock fish with salt
盐烤大翅鲷鲷

¥7,000

赤ムツ塩焼

Grilled black throat sea perch with salt
盐烤黑喉海鲈

¥7,800



赤ムツ塩焼



銀ダラ西京漬焼

銀ダラ西京漬焼

Grilled marinated black cod fillet
with soybean paste
香烤西京味噌腌制银鳕鱼

¥2,800

食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係の者にお申しつけください。

Please inform your waiter or waitress of any food allergies when ordering. 如有对食物过敏反应者、务请告知本店职员。

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消费税・15%服务费。

*表示写真はイメージです。Image is for illustration purposes.

*仕入れにより、献立内容が若干変更になる事がございます。ご了承下さい。

Fish and vegetable choices are subject to change, depending on daily market availability. 因应市场供货情况、菜式内容可能改变、敬请理解。

炭火焼料理 *Charcoal Grilled Dishes* 炭火烧烤类



黒毛和牛

黒毛和牛サーロイン

Japanese beef sirloin 黒毛和牛

¥8,300

黒毛和牛ヒレ

Japanese beef fillet 黒毛和牛

11,500

大山どり

Daisen chicken 大山鸡

¥2,400

やまゆりポーク西京焼

Yamayuri pork "Saikyo-yaki" style
香烤西京味噌腌制特选猪

¥2,500



やまゆりポーク西京焼

ロール寿司 *Rolled Sushi* 寿司卷类

スパイシーツナロール

Spicy tuna roll 香辣金枪鱼卷

¥2,800

カリフォルニアロール

California roll 加州卷

¥2,700



スパイシーツナロール



カリフォルニアロール

Rice and Noodles 食事 主食

そば Buckwheat noodles 面类 ¥1,500

冷たい稲庭うどん

Chilled Japanese wheatnoodles(INANIWA UDON) ¥1,600

冷稲庭烏冬面

※追加つゆ(そば・うどん) 薬味セット ¥400

稲庭うどんの担々麺

Dandan udon noodles with sesame soup

¥2,100

日式四川担担风味稲庭烏冬汤面

小サイズ

Small ¥1,300



稲庭うどんの担々麺

ぞうすい Rice porridge 日式上汤泡饭

梅 Plum 酸梅 ¥1,600

玉子 Egg 鸡蛋 ¥1,600

かに Crab 蟹肉 ¥2,300



夢ごち釜炊き(2人前)

¥3,000

御飯おかず、香の物、赤だし

Boiled rice cooked in clay pot

Japanese pickles and akadashi soup(Good For 2 Persons)

梦幻之米即烹锅饭(两位起) 配小菜、腌菜、红味噌汤

* 当店で使用しておりますお米は、全て国産です。

All rice used in our dishes is 100% produce of Japan. 本店全部使用日本国产精米。

※季節の釜炊きご飯もごさいます。

夢ごち釜炊き(二人前)

御飯おかず、香の物、赤だし

食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係の者にお申しつけください。

Please inform your waiter or waitress of any food allergies when ordering. 如有对食物过敏反应者、务请告知本店职员。

* 表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消费税・15%服务费。

* 表示写真はイメージです。Image is for illustration purposes.

* 仕入れにより、献立内容が若干変更になる事がございます。ご了承下さい。

Fish and vegetable choices are subject to change, depending on daily market availability. 因应市场供货情况、菜式内容可能改变、敬请理解。